



HOTEL & SPA

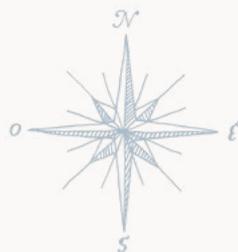
CRILLON LE BRAVE

PROVENCE

L'HÔTEL CRILLON LE BRAVE nomme Thomas Lesage nouveau Chef de La Table du Ventoux

L'Hôtel Crillon le Brave, situé dans le village éponyme du Vaucluse, annonce la nomination de Thomas Lesage, nouveau Chef de La Table du Ventoux. Initié aux codes de la gastronomie française par le Chef Adrien Brunet avec qui il a travaillé pendant trois ans, il reprend aujourd'hui les rênes en cuisine tout en conservant l'héritage culinaire transmis.

La source d'inspiration de sa cuisine se trouve dans sa passion pour la nature et les ingrédients du terroir qui l'incitent à réinventer la tradition provençale en mettant en valeur les produits locaux.



LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ

Dès son plus jeune âge, Thomas Lesage a grandi dans un environnement culinaire, l'hôtel-restaurant de son père, où il apprend rapidement à cuisiner pour aider ses parents. Ses grands-parents l'influencent également : l'un organise de grands repas familiaux, l'autre privilégie les produits naturels issus de la pêche, de la chasse et de la récolte. Il commence à travailler dans le restaurant familial à l'âge de 12 ans, puis il intègre un lycée hôtelier à 14 ans.

Sa philosophie, héritée de sa famille et perpétuée avec ses frères et sœurs, est fondée sur le bonheur de se réunir autour d'une table. Il trouve dans la cuisine le cadre nécessaire à son épanouissement et estime que toute personne passionnée par ce métier exigeant peut rapidement révéler son talent.



Le Chef Thomas Lesage puise aussi son inspiration dans les diverses cultures culinaires qu'il a découvertes lors de ses voyages, notamment en Amérique Latine. Pour lui, les voyages sont avant tout faits pour rencontrer des personnes, découvrir des cultures et mieux se connaître soi-même. C'est grâce à ses diverses inspirations que le Chef Thomas Lesage sublime les produits bruts et de saison dans sa cuisine.

Il ressent également un besoin profond de se connecter à la terre, à la nature et à ses richesses. À l'Hôtel Crillon le Brave, il lui suffit de regarder autour de lui pour trouver l'inspiration. Pour lui, ce site d'exception offre un équilibre parfait entre exigence et liberté d'expérimentation.

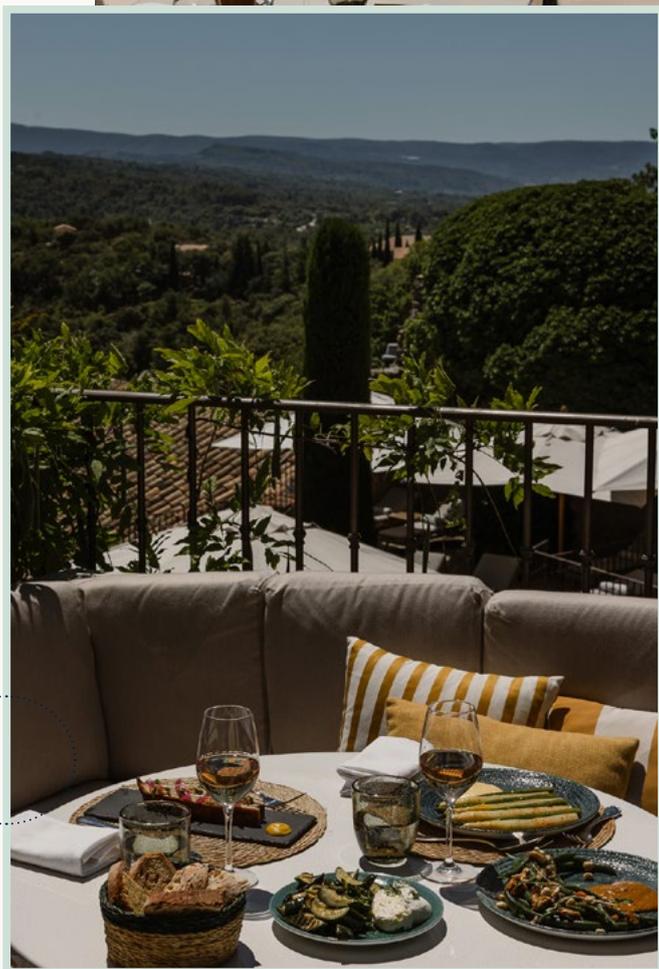
Le Chef Thomas Lesage incarne une philosophie culinaire qui allie respect de la nature et innovation. Sa cuisine est donc imaginée comme un véritable hommage à la richesse des cultures qu'il a explorées, faisant de chaque plat une expression authentique et créative des richesses locales.



— LA TABLE DU VENTOUX, SAVOURER LE MEILLEUR DE LA PROVENCE FACE AU MONT VENTOUX



La terrasse panoramique du restaurant offre une vue à couper le souffle sur la vallée, face aux vignobles. Proposant une table de partage, chaque plat à la carte reflète avec authenticité les saveurs du terroir, au fil des saisons. Les produits locaux les plus fins sont sélectionnés auprès des meilleurs artisans de la région et viennent agrémenter les créations culinaires du Chef.



La carte, régulièrement revisitée, privilégie les produits sourcés en circuits-courts et de saison. De l'asperge blanche de Mazan à la célèbre pissaladière provençale, des délices marins tels que les coquillages en persillade, aux spécialités locales comme la panisse de Provence, chaque plat est un hommage à la qualité des ingrédients. Les poissons, tels que le filet de daurade mariné aux agrumes ou le mi-cuit de thon de Méditerranée, ainsi que les viandes comme l'agneau de Sisteron ou la côte de cochon fermière au romarin, sont magnifiquement préparés dans les règles de l'art provençal.

L'ÉTAPE INCONTOURNABLE POUR FAIRE UNE PAUSE GOURMANDE

À l'heure du déjeuner, La Table du Ventoux offre une cuisine conviviale qui invite au partage de midi à 15h. À la carte, les produits locaux, travaillés avec soin par le Chef Thomas Lesage. La promesse pour les hôtes de prendre le temps et de savourer l'instant présent en profitant de l'ambiance des grandes tablées, en famille ou entre amis.

Tout au long de la journée, une carte snacking propose des plats simples et délicieux, pâtes fraîches, smash burger, croque-monsieur, fromages ou salades au choix ainsi que des desserts sucrés, parmi lesquels une savoureuse tarte tatin et sa crème vanillée.

À l'heure du dîner, La Table du Ventoux propose une expérience culinaire plus traditionnelle, mettant en lumière les saveurs authentiques de la Provence. De 19h à 21h, la carte propose le risotto de Camargue, le skrei confit à la fleur de thym, le poulpe de roche aux braises et les cannellonis de fleurs de courgette, légumes, chèvre frais du Ventoux. Également, les barbecues et planchas mettent en vedette des spécialités régionales telles que l'agneau des Alpilles et le cochon du Ventoux.

À l'heure du brunch dominical, La Table du Ventoux devient le lieu de convivialité incontournable dans le village de Crillon le Brave. Le généreux buffet regorge de mets salés et sucrés, parmi lesquels de nombreux plats à partager : fougasses, viandes et poissons marinés grillés sur la plancha extérieure, salades fraîches, fromages régionaux et buffet de desserts. Deux services sont proposés à 11h30 et 13h30.



— UNE TABLE ENGAGÉE

La Table du Ventoux concrétise son engagement éco-responsable, une démarche initiée par Maisons Pariente. Cela se traduit par l'adoption de pratiques vertueuses, la priorisation des produits locaux et de saison, l'approvisionnement en circuits courts, et l'optimisation de la gestion des déchets en collaboration avec Ventoux Composte. La Table du Ventoux participe à l'association « des enfants et des arbres » qui consiste à sensibiliser les enfants à l'agriculture biologique. Mais ce n'est pas tout, la table est également fière d'être certifiée Accueil Vélo, offrant des services et des équipements adaptés aux cyclistes. Ainsi, La Table du Ventoux intègre la préservation de l'environnement au cœur de son identité culinaire.



À propos de Crillon Le Brave

Situé à 40 km d'Avignon, l'hôtel village composé de 9 maisons reliées entre elles par les ruelles du village fusionne littéralement avec le décor et conte l'histoire d'un coin de paradis. Un labyrinthe de bâtisses des XVIIe et XVIIIe siècles, tapissées de vigne vierge, qui dévoilent une terrasse panoramique à couper le souffle, une piscine, un bar, La Table du Ventoux où officie le Chef Thomas Lesage - ainsi qu'un Spa Tata Harper dans les anciennes écuries du village et 34 chambres et suites pensées par l'architecte-décorateur Charles Zana... Plus qu'une destination, c'est un refuge privé où tous ont envie de vivre une autre expérience de la Provence : hédoniste, chic et raffinée.

INFORMATIONS PRATIQUES

HOTEL CRILLON LE BRAVE *****

Place de l'Eglise, 84410 Crillon Le Brave
+33(0)4 90 65 61 61
www.crillonlebrave.com

CONTACTS MÉDIAS

Melchior | Agence de communication

Constance Bonnet
constance@agencemelchior.com
+33 (0)6 46 39 89 48

Laureen Favier
laureen@agencemelchior.com
+33 (0)7 60 68 23 92

Maisons Pariente

Lucie Renier
Responsable Marketing et Communication
l.renier@maisonspariente.com
+33 (0)7 66 45 67 73